ANNO XXVI Roma, 1° Settembre 1930 - VIII FASCICOLO 595

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.
Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele II, all'on, Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al «Merito agrario» del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50
Direzione, Amministrazione e Pubblicità: **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) (Tel. 21845) - C. P. E. n. 28445

I PARLAMEMTARI PER L'AGRICOLTURA

La battaglia dell'olivo

L'olivo rappresenta in Italia la più importante coltura arborea. La superficie olivetata tra oliveti specializzati ed oliveti consociuti si può ritenere si aggiri intorno ai 2.305.000 ettari, dei quali 577.000 ettari a coltura specializzata.

La produzione degli oliveti raggiunge in media 11,5 a 12 milioni di quintali di olive, ai quali corrisponde un quantitativo di circa 2 milioni di olio di pressione, oltre 500.000 quintali tra olio d'inferno e di sansa.

Nel complesso trattasi di produzione di valore ragguardevole, stimabile come minimo ad un miliardo e mezzo di lire annue, interessante oltre quattro milioni di italiani, la cui importanza per la pubblica economia può facilmente apprezzarsi considerando il valore dei capitali investiti oltre che negli oliveti, negli impianti industriali di estrazione, di raffinazione, in quegli impianti industriali di estrazione, di raffinazione, in quelli di lavorazione delle sanse, nelle fabbriche di macchine e di attrezzi per l'oleificio e per il commercio degli oli.

Questa somma di interessi, per la sua non lieve entità e per la sua distribuzione attraverso un ingente numero di cittadini, basta da sola per far comprendere quanto importante sia per l'Italia la produzione olearia, fonte di lavoro e di ricchezza per la Nazione.

Un tempo la coltura dell'olivo era un assoluto ed incontestato primato italiano; nessun paese rivaleggiava con noi per estensione di oliveti, per quantità e qualità di prodotto, al quale era data la preferenza su tutti i mercati del mondo. Ma successivamente, mentre in altri paesi la olivicoltura progrediva estendendosi su nuove terre e perfezionando i procedimenti culturali e di lavorazione dell'olio, si verificava da noi un doloroso regresso, sia nella superficie coltivata che nella produzione.

Nel 1924 si erano perduti 44.000 ettari, nei successivi 925-926 si ebbe la sensazione di una illusoria ripresa, ma nel 1927 si dovette constatare una nuova diminuzione di 15.000 ettari sulla superficie dell'anno precedente. Più impressionante e significativa fu la contrazione della produzione olearia.

A contrasto con la situazione italiana basti citare quella spagnola. Dal 1909 gli oliveti in Spagna conquistarono annualmente circa 18.000 ettari e da Ea. 1.394,858 del 1909 salirono nel 1927 a Ea. 1.713.129 con aumento sopratutto di coltura specializzata. La gelosa cura degli spagnoli per i loro oliveti e le provvide disposizioni governative da cui furono incoraggiati hanno dato risultati molto eloquenti.

Infatti nel periodo 1909-1913 la nostra produzione olearia si equilibrava ancora con quella spagnola, successivamente fummo sopraffatti dalla produzione della Spagna, che possiede una superficie olivetata sensibilmente inferiore alla nostra. — Confronto molto doloroso che deve farci riflettere, sopratutto quando si tenga conto che il problema della olivicoltura interessa la maggior parte delle provincie italiane ed in modo specialissimo quelle del Mezzogiorno. Infatti, se l'olivicoltura copre il 9 % della intera superficie agraria e forestale del Regno, la proporzione sale al 12 % in confronto delle sole provincie ove l'olivo è coltivato più o meno intensamente, comprendendo anche quelle, come la provincia di Bari, dove la produzione sale al 40 %. Il mezzogiorno d'Italia da solo provvede ad oltre l'80 % di tutta la produzione olearia nazionale.

Gli oliveti italiani, anche se fossero mantenuti nell'attuale superficie, purchè curati con gelosa diligenza, potrebbero produrre oltre 3 milioni di quintali di olio di oliva e provvedere alla maggior parte del fabbisogno nazionale di olii vegetali, risparmiando al Paese l'onere rilevantissimo che oggi paga all'Estero.

Invece da quanto sopra è esposto e da quanto si andrà brevemente esponendo, si rileva che ci troviamo di fronte ad una grave crisi, che investe in pieno tutto il problema della nostra olivicoltura, che si dibatte in condizioni disperate.

L'importanza di questo problema non è stata finora giustamente apprezzata in Italia, ed un rilevante interesse nazionale è seriamente minacciato.

Le cause della decadenza della olivicoltura sono varie e molteplici, alcune più remote ed altre più recenti; alcune di carattere psicologico in armonia alla tendenza della agricoltura ad industrializzarsi con preferenza di colture di più immediato e lucroso rendimento; altre si accompagnarono al periodo della guerra e del dopoguerra, come gli inopportuni provvedimenti legislativi emanati allora, la scarsezza prima ed il rincaro della mano d'opera poi, che determinarono una deplorevole trascuratezza nelle pratiche colturali e la mancata sostituzione delle piante abbattute o deperite; ed infine molte altre di natura diversa quali l'estensione e l'intensificazione delle malattie dell'olivo che diminuirono e peggiorarono il prodotto, la ridottissima e pressochè nulla esportazione di oli di semi sempre più dilaganti sui mercati, l'ingiusto trattamento che le tariffe ferroviarie riserbano agli oli non commestibili ed industriali, la nessuna disciplina del mercato oleario in genere e degli oli raffinati in specie, la insufficiente tutela contro le frodi ecc.

A quanto sopra deve aggiungersi che l'industria degli olii di oliva e dei cascami dell'oleificio, se pure conta qualche audace iniziativa, è tuttora sensibilmente arretrata in confronto del perfezionamento tecnico raggiunto da altre industrie agrarie presso di noi ed in confronto specialmente del progresso che la lavorazione dei prodotti dell'oliveto ha avuto in altre nazioni. Troppo numerosi sono da noi ancora i vecchi trappeti ove condannabili procedimenti di lavorazione si associano alla mancanza di ogni elementare norma igienica.

Il produttore di fronte alle manovre dei commercianti è costretto troppo sovente, dalla necessità di ricavare danaro per la conduzione del suo fondo, a svendere o a vendere molto male il suo prodotto. Il mercato non distingue in genere gli oli buoni dai cattivi e non si ha nonostante sia stata lungamente invocata, una precisa classificazione degli oli di oliva. Si verifica quindi più frequentemente di quello che si pensi lo strano fenomeno di una maggiore ricerca degli oli cattivi da parte del commercio, onde gli olivicultori sono stimolati a curare più la quantità che la qualità della produzione.

In tal modo sono portati sul mercato olii di oliva scadenti, che disgustano il consumatore e lo allettano sempre più verso gli altri oli vegetali insapori ed inodori.

Così la concorrenza degli olii di semi di costo più conveniente si è in questi ultimi anni rapidamente sviluppata, non contenuta da opportuni provvedimenti governativi, favorita anzi dalla insufficiente vigilanza contro le frodi.

Le fabbriche interne di spremitura di semi oleari, approfittando di una favorevole protezione doganale, si sono saldamente organizzate, producono in sempre crescente misura e cercano di ottenere sempre nuovi benefici.

Fino al 1881 *dire in Italia* olio *significava dire per autonomasia* olio di oliva; *il consumo dell'olio di semi ha ora, come articolo di largo consumo, quasi soppiantato l'olio di oliva, anche nei centri di maggiore produzione olivicola, sia nell'alimentazione, sia nell'industrie metallurgiche, tessili e chimiche che, fino a qualche anno fa, facevano largo impiego di olio di oliva.*

Uno studioso di problemi agricoli conta a circa un mezzo milione di Q.li l'olio di semi che è venduto annualmente come olio di olivo, specialmente in sedicenti miscele ove l'olio di oliva entra in minima parte. La frode commerciale è divenuta una indisturbata consuetudine anche in borgate, centri di produzione, ove l'olio di semi era affatto sconosciuto. Senza le frodi la nostra produzione olearia ed il nostro commercio non sarebbero tanto svalutati.

Nel periodo aureo della nostra olivicultura la esportazione dell'olio di oliva italiana non aveva rivali. Prima del 1909, *come sopra si è detto, l'Italia manteneva una decisa preponderanza su tutti i mercati esteri; ma nel* EREA *la Spagna ci aveva già raggiunti ed attualmente la sua superficie è divenuto schiacciante, e si aggiunge per noi la minaccia sempre più grave della concorrenza della Tunisia e della Grecia.*

Le statistiche ufficiali ci dicono che l'esportazione dell'olio di oliva prodotto in Italia con olive italiane si è svolta nell'ultimo quinquennio come appresso:

Anno 1924	....	Q.li 258.250
» 1925	....	» 225.446
» 1926	....	» 96.672
» 1927	....	» 91.800
» 1928	....	» 17.117

Occorre un vasto programma di azione per la difesa e per l'incremento della nostra olivicultura, il quale potrebbe, tenendo presenti i voti ripetutamente espressi dagli olivicultori, concretarsi sui seguenti punti.

PER LA CULTURA DELL'OLIVO. — a) *Costituzione di stazioni di ricerche scientifiche per la classificazione delle varietà degli olivi, per la scelta di quelle resistenti alle malattie più adatte a ciascun ambiente e di maggior resa di olio, e per lo studio della difesa contro i parassiti e dei più razionali procedimenti di cultura.*

b) *Istituzione di un vivaio nazionale e di vivai regionali e distribuzione, anche gratuita, di semi e di piantine provenienti dal seme.*

c) *Facilitazioni pel credito, sussidi, premi per miglioramenti colturali e per l'innesto delle foreste di oleastri esistenti in Italia, semplicemente dei procedimenti per le facilitazioni fiscali riservate all'impianto di nuovi oliveti ed al ringiovanimento degli invecchiati.*

d) *Propaganda e concorso dello Stato ed intensificazione della lotta contro le malattie dell'olivo.*

e) *Incitamento alla produzione delle olive da tavola con distribuzione gratuita di piante e di innesti.*

f) *Costituzione di una mano d'opera specializzata di potatori, per ciascun ambiente colturale.*

PER L'OLEIFICIO. — a) *Costituzione di istituti sperimentali, nelle maggiori regioni olivicole, per la lavorazione delle olive e degli olii di oliva, per le analisi degli olii e per la preparazione di operai specializzati.*

b) *Credito a privati e sopratutto ad iniziative associative per la costituzione dei nuovi impianti ed il rimodernamento dei vecchi.*

c) *Studi su eventuali nuovi procedimenti per la estrazione dell'olio di oliva, la raffinazione degli olii di oliva e concorso nazionale per la costituzione di apparecchi che consentano la raffinazione degli olii e la lavorazione delle sanse presso gli stessi oleifici di media produzione.*

d) *Propaganda e premi per il rimodernamento degli oleifici.*

e) *Studio per la costituzione di un panello a base di sanse di olio per l'alimentazione del bestiame.*

PER IL COMMERCIO INTERNO. — a) *Classificazione degli oli di oliva in tipi uniformi; standardizzazione dei metodi commerciali.*

b) *Impianto di magazzini generali di deposito e anticipazioni agli olivicultori per l'olio depositato nei magazzini o presso di essi.*

c) *Organizzazione del commercio oleario e rigorosa applicazione della legge contro le frodi.*

Ritocchi alla suindicata legge nel senso di rendere più severe le pene che vi sono comminate e rendere speditiva la azione del Magistrato contro i frodatori, di sospendere per alcuni anni l'applicazione del primo comma dell'art. 73 *del rag. alla legge (gli oli commestibili non debbono avere più del* 4 % *di acidità) che è di grave impedimento alla vendita degli olii del mezzogiorno.*

d) *Divieto della vendita delle miscele di olio di oliva con olio di seme, e dobbligo ai venditori di olio di oliva raffinati puri o in miscela a dichiarare che l'olio che essi smerciano non è genuino di pressione.*

e) *Obbligo a tutti gli olii di seme fabbricati in Italia od importati dell'aggiunta di una sostanza che li renda facilmente riconoscibili.*

f) *Divieto della raffinazione degli oli di sansa od in via subordinata permetterla sotto condizione dell'aggiunta di una sostanza che li renda assolutamente identificabili.*

PER IL COMMERCIO ESTERO. — a) *Modifica del R. D. legge* 2 *aprile* 1925 *per la temporanea importazione degli olii grezzi genuini di oliva nel senso di limitare la quantità annua degli olii grezzi da introdursi in Italia in rapporto alle previsioni del raccolto nazionale.*

b) *Studio dei mercati esteri di consumo per la determinazione dei tipi di olio di oliva, per la presentazone del prodotto e la organizzazione della vendita.*

c) *Severo controllo sugli olii di oliva in esportazione.*

d) *Propaganda all'Estero per il consumo dell'olio di olivo, svolta secondo le speciali caratteristiche di ogni paese.*

TRASPORTI. — a) *Pareggiare la tariffa ferroviaria per gli olii non commestibili a quella degli olii commestibili. (Il trasporto di un quintale di olio non commestibile da Smirne ad Imperia costa meno della metà che da Catanzaro ad Imperia).*

b) *Agevolezze per il trasporto di piante o di materiale occorrente per la difesa contro le malattie delle piante.*

c) *Agevolezze per il trasporto dell'olio di oliva destinato all'Estero è per il ritorno dei fusti vuoti.*

PROTEZIONE DOGANALE. — *Revisione delle tariffe doganali riguardanti gli olii di semi ed i semi oleosi destinati all'estrazione degli olii per uso alimentare, in modo che pure assicurando all'industria nazionale della premitura dei semi oleosi una adeguata protezione, non ne venga danno all'agricoltura nazionale in genere ed all'olivicultura in ispecie.*

Conte GIUSEPPE PAVONCELLI
Deputato al Parlamento.

Salario agricolo, salario industriale e rendita fondiaria

Recentemente un egregio pubblicista ha tentato di fissare, sia pure molto sommariamente, i rapporti di mutua dipendenza esistenti tra il livello del salario degli operai e l'ampiezza del consumo e della produzione. Il problema, come ognuno sa, rimonta alle origini del salariato; ma poichè il dinamismo produttivo si ripete all'infinito, esso problema non cessa mai di essere di attualità, in quanto che oggi, come cinquant'anni fa, una politica di alti e di bassi salari avrebbe i suoi contraccolpi sul consumo e sull'efficienza industriale.

L'egregio pubblicista ci ha dato occasione di tornare su un nostro antico ordine di idee che era il frutto di un'attenta investigazione.

In questo articolo non ci spingeremo nell'analisi degli influssi reciproci del salario e del consumo; ci indugeremo invece di proposito intorno ai rapporti di dipendenza che corrono tra il salario agricolo, il salario industriale e la rendita fondiaria.

Questi rapporti sono tra quelli finora meno studiati, ma hanno tuttavia una grande importanza, perchè scoprono punti di contatto e dipendenze a prima vista inammissibili, e fanno risaltare ancora più chiaramente la mirabile organicità della Politica Rurale del Governo Fascista.

Rifacciamoci per un momento, col pensiero, alla situazione agricola del dopo guerra.

Il salariato agricolo, tornato dal fronte sa che gli operai delle città hanno un orario di lavoro relativamente più limitato, un salario maggiore, la prospettiva di una vita più comoda, più civile, il conforto degli amici e della conversazione.

Questa conoscenza precisa ch'egli ha potuto attingere direttamente durante il servizio militare, lo spinge a confrontare la sua condizione con quella dei compagni meno sfortunati. Dal confronto balza evidente la schiacciante superiorità di vita dell'operaio cittadino o industriale, e allora il povero «senza terra» accumula un piccolo gruzzolo e affronta il tumulto delle officine.

Si è molto discusso sugli stimoli determinanti l'immigrazione urbana, se questa cioè sia dovuta ad una preferenza o alla necessità. Comunque, è abbastanza noto che il salariato agricolo, in generale, si trova a disagio nelle città. Egli è nato in campagna, ha trascorso la fanciullezza nei campi, che ama; i suoi ideali non vanno tanto lontano nè tanto in alto, le sue aspirazioni sono sul campo, tutti i suoi sogni sono sorretti dalla lusinghiera speranza di poter un giorno essere proprietario di una piccola distesa di terra, da lavorare con la sua famiglia, per suo conto. Ma il sogno non si può realizzare; il margine di salvarlo ch'egli può destinare al risparmio è tanto ristretto da fargli perdere la speranza di un miglioramento della sua condizione: allora si rassegna ad abbandonare la terra serrando nel cuore l'amarezza di chi vede crollare il sogno più costante della vita. Chi è nato in campagna ed è vissuto a lungo tra i rurali sa bene che per il contadino l'essere proprietario di un podere è gioia così grande alla quale non rinuncia, anche se è sicuro che, lavorando la sua terra, non potrà ricavare i prodotti che per trascinare un'esistenza di stenti e di miseria. Colui che non è proprietario della terra che lavora e lo diventa in seguito, si sente più uomo, quasi ha la sensazione di essersi affrancato da una specie di servitù che costituiva il fondo amaro della sua vita. Si faccia ad un salariato agricolo la proposta di emigrare: con tutta probabilità accetterà la proposta senza fare questioni sottili nè del genere di lavoro nè di orario, ma chiederà unicamente se colà il salario sarà più elevato e se vi sarà la possibilità di realizzare dei risparmi, non importa a prezzo di quali sacrifici. Si faccia la stessa proposta a coloro che hanno ereditato dai padri un modesto podere, o a quegli altri che, pur non avendolo ereditato, sono riusciti ad acquistarlo coi frutti del lavoro: difficilmente costoro si risolveranno ad abbandonare la loro terra e, pur di fronte alla prospettiva di facili guadagni all'estero, e di un migliore avvenire, preferiranno rimanersene dove son nati, all'umile lavoro, a profondere, sul seno fecondo della Madre di tutti gli esseri, le loro energie di lavoro, la loro passione.

Questo amore del contadino per la zolla, questo amore profondo che sfida i dolori, le rinunce, le vendette atmosferiche, le fatiche aspre e prolungate, le delusioni, e si conserva intatto e immutato attraverso tutte le prove, è un amore suggestivo, un amore eroico che commuove profondamente, un amore che forma tutto un poema sublime di bellezza.

Fermiamoci un istante a considerare il momento in cui i salariati agricoli arrivano in città per offrire le loro braccia. Da quanto diremo tosto affiorerà in modo evidente uno degli errori fondamentali dei passati Regimi: quello cioè di non aver saputo o voluto includere l'economia rurale nell'orbita dell'economia generale della Nazione, ma di averla, all'opposto, considerata come una branca di attività a sè, avente scarsi punti di contatto col mondo economico industriale.

E' risaputo che la grande legge che domina il salario è quella cosidetta della domanda e dell'offerta. Quando la domanda di mano d'opera è superiore all'offerta avviene una specie di gara tra gli imprenditori per accaparrarsi gli operai loro occorrenti; quando invece la domanda è inferiore all'offerta è precisamente il contrario che si verifica; la gara si stabilirà tra gli operai. Nel primo caso il salario si stabilirà tra gli operai. Nel primo caso il salario tenderà ad aumentare, sul secondo avrà tendenza al ribasso. Questo in generale, ben inteso, perchè vi sono

casi che non seguono questa rigida legge. Ponendo come base delle fluttuazioni del salario la prosperità o la depressione economica si potrà dire che nel primo caso il salario sarà alto e nel secondo basso. Ma, dato che i fenomeni economici si influenzano a vicenda, occorre fare delle distinzioni. La domanda di operai, anche in un periodo di prosperità economica, non è generale; spesso è limitata a certi rami di industrie, a certi mestieri.

Si supponga per un momento che la domanda di operai meccanici, per parte degli imprenditori sia superiore al numero degli operai disponibili.

— La richiesta di meccanici — pensavano i capi del movimento socialista — è superiore all'offerta, quindi il salario deve aumentare.

Che avviene invece? Che il salario aumenta, ma non nella misura prevista. La ragione di questo fatto si deve ricercare sul fenomeno di infiltrazione dei mestieri similari. Non appena il salario dei meccanici supera un certo limite, gli operai che esercitano mestieri affini cercano di passare nella categoria dei meccanici per approfittare del maggior salario; ma il loro arrivo, accrescendo il numero degli operai della categoria meccanici, arresta l'ascesa del salario.

Viceversa nella categoria da cui provengono si fa un vuoto che cagiona una tendenza al rialzo del salario, la quale tendenza sarà arrestata dall'arrivo di un certo numero di operai provenienti da un'altra categoria di mestieri affini o similari. Così, attraverso ripetuti passaggi di categoria, si arriva alla categoria ultima, degli operai non specializzati.

Si noti che queste successive infiltrazioni arrestano il moto ascensionale del salario in tutte le categorie dei mestieri specializzati, attraverso la rigidezza della legge della domanda e dell'offerta.

Ora può avvenire che la domanda di operai non specializzati sospinga il salario ad un livello sensibilmente maggiore del salario agricolo.

A questo punto un certo numero di salariati agricoli immigreranno in città a occupare il posto degli operai non specializzati che si sono infiltrati nella categoria immediatamente superiore, e il loro arrivo cagionerà un arresto del moto ascensionale del salario; per contro, a cagione del vuoto fatto nelle campagne, il salario agricolo tenderà all'aumento.

Come si vede il salario industriale non è indipendente da quello agricolo, anzi è questo,, in fondo, che domina le linee generali delle fluttuazioni di quello. Per questa via si potrebbe andare oltre a tracciare i rapporti, interessantissimi, tra il prezzo delle derrate e il livello dei salari agricoli ed industriali. Ma è opportuno per il momento, che ci fermiamo a far cenno di un nesso tra salario agricolo e rendita fondiaria. Il sogno del salariato è quello di diventare coltivatore autonomo mediante la proprietà — che è aspirazione massima — o per mezzo dell'affitto. Ma siccome si trova in circostanza con altri, spinti dagli stessi desideri, si determina tra loro una gara nella ricerca dei poderi, e questa gara, è ovvio, avrà per effetto di spingere in alto il livello della rendita fondiaria. A sua volta il livello della rendita influirà sull'ammontare del salario agricolo, il quale andrà a incidere, come s'è visto, il mondo industriale. Trattasi di una catena di fenomeni che si modificano a vicenda attraverso una serie pressochè indefinita di fluttuazioni in vario senso. Stando in quest'ordine di idee è agevole scorgere che le cause fondamentali che tendevano a perpetuare il marasma dell'economia agraria italiana prima dell'avvento del Fascismo erano:

L'incuria dei Governi; l'abbandono e la disistima in cui erano tenuti i rurali; l'esodo dai campi, non disciplinato nè studiato nelle cause e negli effetti; la miseria del salariato agricolo, lasciato in balìa dei grossi proprietari; la mancanza di organi assistenziali veramente efficaci; l'ostilità, più o meno palese, verso l'appoderamento.

A rimediare un simile stato di cose, e per salvare dalla rovina l'agricoltura italiana, nella quale s'erano venuti accumulando le conseguenze degli errori venuti accumulando le conseguenze degli errori di tutto un passato teso all'idolatria dell'industria manifatturiera, nella perenne dimenticanza che la nostra civiltà millenaria, nata nell'Agro di Roma, e cresciuta in potenza sopra il simbolico aratro di Cincinnato, doveva tornare a ricercare nella terra il segreto della prosperità economica, della salute fisica e spirituale; a far cessare tante ingiustizie perpetrate con lo stesso anacronistico motto del «non fare» a danno dei rurali, occorreva un Uomo che dei rurali conoscesse l'anima, e di Roma Imperiale raccogliesse il respiro largo e potente; occorreva, un Uomo che alla visione ampia, veramente sociale, delle funzioni della terra e dei rurali, in pace e in guerra, congiungesse l'amore per le genti più umili, più laboriose più meritevoli, e il pugno fermo per quest'Uomo è sorto da noi, come mandato da Dio! per cancellare dall'Italia gli errori degli inetti, per frantumare le congreghe degli arrivisti, per ricollocare la nostra economia *sul piedestallo infallibile della terra, che «non inganna»*.

La bonifica integrale ridonerà all'agricoltura nuove terre da fecondare e aria migliore da respirare; l'appoderamento, saggiamente favorito, avrà per effetto di far gradualmente scomparire la piaga del salariato; i contratti collettivi di lavoro porteranno giustizia ed equità anche nelle campagne; il credito agrario sarà come la linfa vitale delle aziende. A tutto il Duce provvede, e l'esercito dei rurali marcia compatto verso il suo sicuro avvenire. Perchè oggi la gente dei campi ha riacquistato coscienza di sè, del suo valore, della sua capacità e, sotto la guida del Capo e dei suoi valorosi collaboratori, sente di saper operare miracoli, riaffermando così la verità dell'adagio antico secondo il quale la stima e l'onore sono per l'uomo motivi potenti di eroismo.

GIACOMO OTTELLO.

Date frutta ai fanciulli per la refezione

« E giacchè l'on. sottosegretario Marescalchi si interessa, e sempre si è interessato, al problema dell'uva, valga un ricordo e una preghiera: discutendosi qui una volta, anni sono, una legge riguardante i fanciulli, feci una osservazione ed insistetti nel fatto che, poichè noi abbiamo ora tanto curato l'infanzia, abbiamo con tanta buona volontà e sacrifici finanziari e con spirito d'entusiasmo creati degli educatori per fanciulli, e colonie estive e marine, aperte anche ai figli degli italiani all'estero nella buona stagione; e riscaldiamo le aule di scuola durante l'inverno, e istituiamo anche il doposcuola e diamo la refezione, credo (presiedo anch'io uno di questi educatori da circa vent'anni) sia molto doloroso notare che in questi educatorii, quando non si può dare per refezione la minestra calda, tanto gradita, si dà della cioccolata, spesse volte di marca svizzera, mentre invece potrebbe darsi loro della frutta e specialmente dell'uva che costa così poco d'estate. Attualmente, nelle esposizioni e nelle mostre, si vedono dei frigoriferi di facile impianto e di costo modesto. Ora non vale la pena di installarne qualcheduno in qualche scuola per conservare questa frutta, questa uva, che è zucchero, sole, salute? La sentiamo dire dai medici, nei discorsi, e nelle conferenze. Facciamo! Maxima debetur puero reverentia, *dissero i Romani, ma i nostri bei Balilla gradiranno anche un bel grappolo d'uva. Cerchiamo di fare esperimento in qualche scuola; se darà buoni frutti si potrà poi estendere, se invece non darà dei buoni risultati non sarà un gran male, si dirà a me che sono un visionario, come mi è capitato qualche altra volta, a torto, e tutto finirà.*

Senatore LUIGI RAVA.

(*Dal discorso del* 19 *maggio al Senato del Regno*).

Campagna granaria 1929-30 e campagna bacologica 1930

Malgrado tutti i possibili sforzi, i sacrifici, e i miglioramenti fatti dagli agricoltori, nell'intento di avere più alte produzioni le vicende della campagna granaria 1929-930 hanno alquanto deluse le loro giuste aspettative.

Disgustati dalle scarse produzioni ottenute, alcuni agricoltori sarebbero propensi a condannare i nuovi metodi di coltivazione del frumento. Ma qualche Commissione granaria e particolarmente quella di Padova — venuta a conoscenza di tale proposito, in contraddizione alla battaglia del grano — tanto abbisognevole di essere condotta a definitivo successo — dice che è dovere di reagire, perchè è ampiamente dimostrato che ben peggiori risultati si sarebbero ottenuti, se non si fosse impiegata una tecnica agraria molto razionale e intensiva.

Ritengo opportuno, riprodurre questo brano di manifesto di una delle migliori e più benemerite Commissioni granarie (e se ne potrebbero riprodurre altri del medesimo senso, emanati da altre Commissioni) a monito e stimolo degli agricoltori, i quali da uomini di buona volontà non debbono nè disorientarsi nè demoralizzarsi.

« Ben ponderando, è molto antica la constatazione che non vi è coltivazione più piena di sorprese è più soggetta a guai d'ogni sorta, rimanendo nel terreno tanti mesi e per opposte stagioni di quella del grano, ma è poi certo che, se le vicende atmosferiche deteriorano una gran parte del raccolto le sagge, accurate e opportune cure apportate dai progrediti insegnamenti della tecnica agraria, hanno indiscutibile influenza sempre di maggior prevalenza. Illuminati esempi ci dimostrano largamente che, in diverse aziende le registrazioni diligenti, che sono passate in poco meno di un secolo da 5-7 quintali di grano per Ettaro alla media di 25-30, e ciò evidentemente non per il mutarsi delle stagioni o per il cambiamento delle avverse cause naturali, ma bensì perchè si è ben arato, lautamente concimato, seminate buone varietà e ben selezionate, sempre mirando ad ottenere la maggiore produzione. E così il buon agricoltore anche impiegando duro e faticoso lavoro ha trionfato sulla natura ».

Come si disse altre volte non è sufficiente produrre molto e a buone condizioni per appagare l'intenso lavoro all'agricoltore, ma pure conviene saper valorizzare ciò che si produce. Fa bisogno spuntare un prezzo rimuneratore, non conseguendo il quale l'intento lucroso di miglioramento decade. Ciò si riferisce, di recente ricordo, al praticato prezzo dei bozzoli.

* * *

Passando a parlare, in proposito, della campagna bacologica 1930, gli allevatori di bachi da seta sono ancora malcontenti del prezzo dei bozzoli, ma possono a buon conto ripetere — il mea culpa — e ciò perchè su circa cinquanta milioni di chilogrammi di bozzoli che si sono prodotti quest'anno, solo poca parte se ne sono ammassati. Tutto il resto fu portato al mercato libero, sottoponendo a vile prezzo.

Eppure, a tempo opportuno, non sono state risparmiate buone istruzioni; le istituzioni agrarie poi fecero, a dir vero, più di quanto a loro spettava; meno fecero le organizzazioni economiche, ma gli agricoltori neppure davanti alle prime irrisorie quotazioni hanno potuto vincere il loro fatalismo e hanno ceduto i bozzoli a basso prezzo, di cui tutti sono a piena conoscenza. Non valgono assolutamente le scuse, manifestate da parecchi agricoltori, allegando a loro discolpa, di aver bisogno del danaro, perchè gli Istituti di Credito di ogni parte d'Italia erano ben forniti e ben disposti a dare acconti o sovvenzioni sui bozzoli. A questo saggio provvedimento, bisognava che gli agricoltori si unissero di buon accordo, per portare i bozzoli all'essiccatoio (perchè freschi non è possibile conservarli che pochi giorni) e poi battere la porta della Banca. Ma queste son cose che ordinariamente spaventano un poco gli agricoltori nella loro vita abituale; e ciò che è sempre stato, non lo dovrebbero più essere in avvenire, tanto nel loro proprio interesse che per quello della Nazione.

Converrà quindi, per la prossima annata bacologica, prepararsi tempestivamente, essiccatoi, magazzini e banche, per evitare la vendita a qualunque prezzo ed ottenere dalla vendita a resa o a titolo, ciò che possa rendere soddisfatti e contenti agricoltori e filandieri.

* * *

Poichè siamo in argomento di depressione, pare non inopportuno e non senza importanza l'esortazione agli agricoltori a proposito di irrigazione. Pur troppo le dannose siccità del 1928 e 1929 misero addosso agli agricoltori di terre d'asciutto, la febbrile necessità dell'irrigazione, a qualunque sacrificio e prezzo si voleva l'acqua per il loro fondo. Giunto l'anno 1930, meno caldo, non siccitoso, e per conseguenza con granoturchi, erbai, prati ben verdi e molto promettenti per le cadenti pioggie, ha d'un tratto cambiata la testa agli agricoltori, al punto che quello che chiedevano ieri a qualunque costo e prezzo, oggi non lo si vuole più, e così i mirabili pozzi dell'Emilia e del Piemonte dànno acqua che, sovente è lasciata scorrere senza utile, e gli agricoltori non sentono più quel senso di gratitudine e di riconoscenza, che dovrebbe suscitare la provvidenza irrigatoria. Da uomini di buon senso, gli agricoltori devono

tener presente la serie degli anni colle loro vicende, ora liete, ora tristi, dimenticando mai i magri raccolti o perduti, per la mancata pioggia, e benedire sempre il provvedimento per assicurare in perpetuo le loro coltivazioni contro la siccità e per consentire sistemi colturali e avvicendamenti sempre più intensivi e di maggior reddito.

ANGELO SANTI.

Strage delle mosche

Il nostro vegeto e venerando antico collaboratore e caro amico, Cav. Archimede Montanelli (che, detto tra parentesi, ebbe anche l'onore di essere il maestro di violino di S. E. Mussolini) ci ha mandato da Forlì lo scorso anno questo articoletto, che andò perduto, come spesso succede, in tipografia! Lo ritrovammo per caso in questi giorni. E siccome la noia delle mosche è purtroppo ancora di piena attualità, lo pubblichiamo.

Da molti anni medici e farmacisti studiano mezzi per allontanare dalle abitazioni il seccante e schifoso insetto, ma fino a ieri non si riuscì che fugarlo per poco tempo. Il molestissimo insetto, forse impermalito dallagguato tesogli, ed abilmente sfuggito, ritorna con inaudita insistenza a solleticarvi le mani, la testa e il viso da farvi andare in bestia, e sfogarvi villanamente con imprecazioni.

Provai un estate il legno quassio, ritenuto un buon insetticida, ma poco efficace per le mosche, le quali, stimolate dall'amaro della quassite, volan furiose in cerca d'amori accoppiandosi voluttuosamente; cadendo poi esauste, se non esamini, lontano dal luogo insidioso.

Un mezzo abbastanza efficace per liberarsi dalle mosche potrebbe essere il *Flit,* ma esso non le uccide, le fuga. Per giungere ai risultati desiderati di distruzione, converrebbe profumare successivamente la dimora abituale dell'insetto, la qual cosa, oltre ad importare una spesa non lieve, infastidirebbe purtroppo anche l'uomo, facendogli respirare un'aria viziata oltre misura. A prove fatte anche il *Flit* non basta a potare lo sterminio nella famiglia del noioso e pericoloso dittero.

Il Ministero degl'Interni ha diramato già circolari con le quali si obbligano gl'Istituti a giovarsi di reticolati fittissimi da apporre alle finestre dei refettori, cucine ecc., sperando di allontanare le mosche dagli ambienti citati, e dalla casa; ma ingente spesa e vantaggi ben pochi! Ciò che importa non è mica tener lontano l'insetto, bisogna sterminarlo. E al contrario, i reticolati lo conservano, sempre pronto a raggiungerti e punzecchiarti!

Con una idea draconiana nella mente mi recai un bel dì dall'egregio farmacista sig. dott. Natalini per pregarlo di prepararmi una miscela di *miele* e *arsenico.* Alla mia richiesta il buon dottore spalancò tanto d'occhi, chiedendomi meravigliato: — Dell'arsenico! cosa ne vuol fare? — Uccidere le mosche tormentatrici della mia povera testa, e delle mani ancora. — Ho quanto occorre senza preparazioni ulteriori. Provi questo insetticida di recente produzione, e sarà arcicontento dei risultati.

Sul cartoccio lessi queste poche, ma energiche parole: « *Veleno - Muiento - ammazza le mosche* ». Così difilato a casa e m'accinsi senza indugio a preparare il micidiale *Muiento* ideato dal distinto farmacista dott. Pietro Oreglia di Chivasso. Orribile dictu! In quella prima giornata di utile esperimento, ben oltre cento mosche erano stese cadeveri sul mio tavolo da lavoro e sul piattello insidioso. Esse erano gonfie, sature del liquido che avevano inghiottito, se non dall'azione stessa del veleno. Nei giorni successivi diminurono gradatamente di numero, sicchè in capo di una settimana non ne vidi altre.

L'assenza completa dell'innesto mi fece pensare ad un fatto che potrebbe determinare in pochi anni la distruzione dell'intera famiglia. E' da chiedersi al naturalista studioso? La mosca emigra? Passa da una ad altra zona più temperata durante l'inverno, dopo aver deposte le sue uova? Ciò importa sapere per agire con energica sicurezza d'intenti. Da particolari osservazioni fatte sul luogo, la risposta sarebbe negativa. Infatti ho potuto constatarlo viaggiando in vettura sulla via che da Sarzana conduce a Lerici. A pochi chilometri da quella città v'è un luogo detto « la Moscaia » non più di tre o quattro case affilate, rimpetto alle quali, appena vi si giunge, la vettura è invasa da migliaia di mosche, nonostante siansi chiuse tutte le aperture. Questa poco gradevole compagnia si subisce per un tragitto di circa centocinquanta metri, in capo ai quali le mosche si dileguano, e ben presto si è completamente liberi. Da questo fatto si può dedurre con certezza che la mosca ha dimora stabile; essa non si trasporta da una zona all'altra per trovare il calore confacente. La sua vita è brevemente al sopraggiungere dell'autunno, e in quanto agli alimenti li trova in estate dappertutto. Per queste loro abitudini è facile liberarsene, come ho fatto io, non con le retine alle finestre, o col *Flit,* che le fugano bensì, ma non le ammazzano. La intensificazione del *Muiento* nella casa porterà in pochissimi anni la pace, la tranquillità, la salute generale. Giungere ad impedire all'insetto di deporre le sue uova, è quanto abbisogna. Continuare a usare l'insetticida dall'aprile a tutto settembre non porta grave spesa, forse meno di *cinque lire.* Ogni famiglia può sopportarla senza disagio. Il Governo, che intende liberare i cittadini da tanti fastidi, imponendo costose precauzioni igieniche, incoraggi l'uso del *Muiento,* e farà opera meritoria.

Forlì.

ARCHIMEDE MONTANELLI.

L'uso della gelatina nella chiarificazione dei vini

Per ottenere una sicura e duratura brillantezza nei vini mercè l'uso della chiarificazione con sostanze a base di gelatina occorre seguire il procedimento seguente, secondo il *Corriere Agricolo e Commerciale*:

La gelatina si lascia in acqua semplice per 24 ore. Essa non tarda a gonfiarsi, ad ammorbidirsi. In questo stato si introduce in mezzo litro più o meno di acqua che si riscalda a moderato calore, lasciandola lentamente sciogliere.

Si filtra questa soluzione di gelatina attraverso un pannolino e si mescola con pochi litri al vino da chiarificare.

In questo stato si verserà nella massa del vino che con un follatore va rimestata ripetutamente e con insistenza in modo che tutto il chiarificante si diffonda dappartutto.

Il vino così trattato si lascerà in riposo per qualche settimana e poscia si travava in altra botte ben pulita e solforata.

La dose di gelatina occorrente nei singoli casi si stabilirà con prove in piccolo, in bottiglie da litro, ordinariamente bastano grammi 15 per ogni ettolitro di vino.

Bisogna però avvertire che gli effetti della chiarificazione a mezzo gelatina saranno sicuri in quei casi in cui il vino non difetti di materiali tannici; perchè la gelatina, combinandosi col tannino, forma un composto fioccoso che si va lentamente depositando al fondo, trascinando tutte le particelle in sospensione nel liquido che ne determinano la poco limpidezza. Cosicchè se un vino difetta di dette sostanze tanniche si supplirà con aggiunta di tannino in dose sino a 15 grammi per ogni centi litri se rosso, e grammi 30 se bianco. Da ricordare che ogni grammo di tannino è precipitato da grammi due di gelatina.

Il tannino, che deve essere puro, per uso enologico, si scioglie in poco vino e dopo averlo bene rimescolato, si versa nella massa da trattare.

A. C.

Preziose norme pratiche per l'alimentazione del bestiame

(suggerite agli agricoltori dal prof. Agnoletti)

(Continuazione del numero precedente).

Dalla maggiore conoscenza e più razionale utilizzazione di questi residui industriali che verrò ora elencando, l'allevamento del bestiame deve trarre un gran beneficio; perchè sono alimenti che completano le razioni alimentari non molto buone, se adoperati secondo le indicazioni che verrò esponendo.

Residui della fabbricazione della birra. Di questi residui ce ne sono diversi e, non solo hanno diverso nome, ma hanno anche diverso valore alimentare.

Quindi l'agricoltore deve saper chiedere il prodotto che intende di acquistare e non lasciarsi imbrogliare, perchè sotto il nome generico di residui industriali della fabbricazione della birra si possono vendere tutti i sotto prodotti di questa fabbricazione; mentre noi sappiamo che i residui più buoni sono le radichette (embrioni del malto) e le trebbie).

Le radichette si possono usare per le vacche da latte, ma con maggiore vantaggio sono impiegate per l'ingrassamento.

Le trebbie si trovano in commercio essicate. Sarà bene quindi badare alla loro buona conservazione.

Le trebbie buone devono avere un odore gradevole, aromatico e un colore chiaro. Inzuppate nell'acqua non devono sviluppare odori speciali.

Per la mancanza di fosfati non è consigliabile somministrare le trebbie nè alle vacche gravide nè al bestiame d'allevamento. Ottimi risultati invece si ottengono quando si somministrano le trebbie alle vacche da latte e al bestiame d'ingrassamento.

Residui della distillazione dell'acquavite e dell'alcool. — Varie sono le sostanze dalle quali si può estrarre l'alcool, quindi vari sono i residui che sotto diversi nomi si trovano in commercio; però tutti hanno presso a poco lo stesso valore alimentare.

Si prestano bene per le vacche da latte se somministrati freschi perchè ricchi in acqua e sostanze azotate; con l'essicamento (riducendosi di volume) diventano buoni alimenti concentrati per tutto il bestiame; bisogna solo badare che la distillazione sia stata completa e la somministrazione dev'esser sempre fatta a freddo e mai a caldo e dev'esser interrotta da periodi abbastanza lunghi, perchè una somministrazione continuata può produrre sbalordimenti e forti irritazioni intestinali.

Residui della fabbricazione dello zucchero di barbabietola. — I due sottoprodotti, di questa fabbricazione, che interessano di più l'alimentazione del bestiame sono le polpe e la melassa.

Le polpe secche rappresentano un ottimo mangime concentrato. Le polpe di barbabietola possono essere bene utilizzate per la formazione di zuppe assieme alle paglie trinciate e con l'aggiunta di un po' di panello o di granoturco, o di sesamo.

Sopra questa miscela così preparata si versa dell'acqua salata e si lascia tutto in fusione per 3-4 ore.

La melassa si presta assai bene per essere mescolata ai foraggi grossolani e poveri; oggi si trovano in commercio i così detti foraggi melassati, torba, paglia trinciata, polpe, sangue, tuboli di granoturco ecc.

L'agricoltore però prima dell'acquisto bisogna che s'informi della quantità di melassa che è stata adoperata per melassare i foraggi, perchè il valore alimentare, e quindi commerciale di questi foraggi, dipende dalla quantità di melassa adoperata. La poca quantità di fosforo che contiene la melassa non consiglia la sua somministrazione al bestiame giovane; invece la grande quantità di sostanze zuccherine contenute consiglia la sua somministrazione, più specialmente al bestiame da lavoro e da ingrasso.

Residui della vinificazione. — Le vinaccie sono il residuo della fabbricazione del vino, rappresentano un alimento di buon appetito dagli animali bovini, maiali e specialmente dalle pecore. E' un prodotto che spesse volte viene gettato nelle concimaie, invece può esser bene utilizzato, (specialmente quando si sono levati i graspi) per il bestiame d'ingrassamento e per il bestiame giovane, perchè contengono molta calce e anidride fosforica.

Meno buoni risultati si hanno quando si somministrano le vinaccie alle vacche da latte. Il quantitativo da somministrarsi ai buoi varia dai 3 ai 5 kg.

Le vinaccie si conservano bene se infossate.

Cascami di macelleria. — Il sangue purtroppo in molti macelli d'Italia va perduto, mentre rappresenta un alimento buono per il bestiame.

Ricco in sostanze azotate, trasformato in farina attraverso l'essiccamento rappresenta un ottimo alimento per il bestiame bovino e per i maiali.

Concludendo. — Se vogliamo aumentare il numero del bestiame che attualmente abbiamo nelle nostre stalle, dobbiamo imparare una utilizzazione migliore dei foraggi, specialmente di quelli grossolani delle foglie ecc., sia attraverso silos, sia attraverso le preparazioni di razioni con mangimi concentrati (panelli ecc.) o di residui industriali (polpe, melassa, trebbia ecc.).

Soddisfare alle esigenze fisiologiche degli animali.

Cioè si deve somministrare alla vacca da latte quella razione che non la lasci dimagrare durante il periodo di produzione del latte; al bue da lavoro si deve somministrare quella razione che non lo lasci dimagrare eccessivamente durante il lavoro; al bestiame giovane quella razione che gli permetta un regolare sviluppo. A tutto ciò bisogna arrivare con la minor spesa possibile.

Somministrazione delle razioni. — Per assicurare la buona riuscita delle razioni, che somministriamo agli animali, dovranno essere osservate le seguenti norme:

1° Dovrà essere osservata scrupolosamente l'ora dei pasti e dell'abbeverata. Nella somministrazione dei pasti siamo noi al servizio degli animali e non gli animali al servizio nostro, quindi bisogna dare da mangiare quando è l'ora e non quando si ha tempo.

2° Ricordi l'agricoltore che gli animali soffrono più la sete che la fame. Se non è possibile lasciare agli animali l'acqua a disposizione, bisognerà cercare di abbeverarli almeno tre volte al giorno, al mattino, a mezzogiorno e alla sera.

3° Sarà buona cosa ogni tanto cambiare la composizione della razione e ciò per eccitare il gusto e l'appetito.

4° Ogni animale dovrà ricevere un'alimentazione adatta al lavoro che compie.

5° La mangiatoia, prima della somministrazione dei pasti, dovrà esser sempre pulita e ciò per evitare che i residui delle razioni precedenti fermentando abbiano a mandare cattivi odori.

6° Oltre a tutto questo, l'uomo adibito all'alimentazione e custodia degli animali deve osservare se tutti consumano la razione volentieri e se traggono da questa lo stesso rendimento,

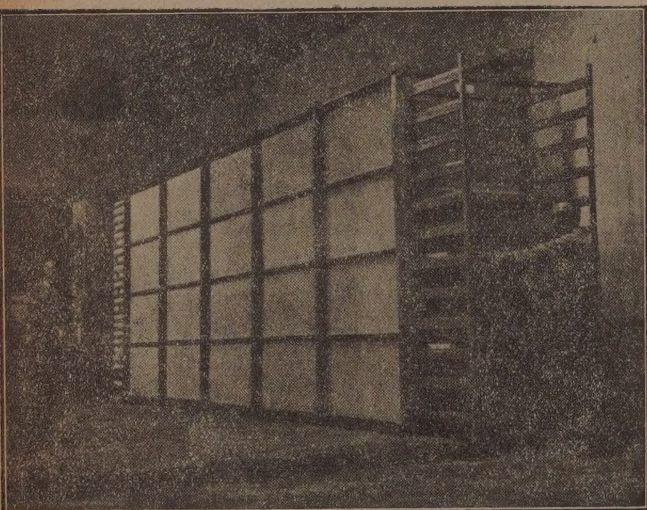
e dovrà avere le maggiori cure per quelli che traggono minor profitto.

In altre parole, il bovaio non deve accontentarsi di somministrare la razione, ma deve formare quel colpo d'occhio che gli permetta di stabilire se un animale è alimentato bene o no.

Prof. G. AGNOLETTI.

Un nuovo essiccatoio per frutta e ortaggi

Nel numero 594 della *Rivista Agricola* il Sig. Geom. Zanoni ha scritto eccellenti osservazioni sulla opportunità di conservare frutta ed ortaggi, accennando all'*Essiccazione*. Questa è un'Industria che è appena nascente in Italia e potrebbe prendere uno sviluppo enorme. Grandi valori di frutti ed ortaggi vanno perduti, mentre si potrebbero vendere in paese ed esportare con enormi vantaggi, se fossero bene essiccati. Tutto sta ad avere dei buoni Essiccatoi. Vogliamo oggi far conoscere un *Essiccatoio* che ha dato eccellenti risultati costruito dall'Ing. *Trovez*. (Torino, Corso Re Umberto 67).

Questo apparecchio non ha altro meccanismo che un aspiratore elettrico dell'aria umida. Il riscaldamento è fatto con stufe a legna od a carbone, od a vapore, o con resistenze elettriche, secondo i casi. Il maneggio è fatto da un operaio che esamina il prodotto assicurato e non lo scarica se non è perfetto. I prodotti da essiccare sono posti su telai a griglia, che si fanno scorrere su rotaie in tanti corridoi sovrapposti ed indipendenti, cosicchè si possono essiccare contemporaneamente prodotti diversi.

Questo essiccatoio ha servito ottimamente per mele a fette, però a spicchi, prugne, albicocche, fichi ecc. e per erbe, funghi, pomidoro ed ogni altro vegetale. Serve pure per la parziale disidratazione delle uve.

Il clischè mostra la forma della macchina che occupa uno spazio di metri 10 in lunghezza (spazi di servizio compresi) e meno di due metri in larghezza.

Confidiamo che esso verrà preso in buona considerazione dagli agricoltori, dai Commercianti e dagli Industriali.

CURIAMO LE PIANTE!

Rubrica redatta dal Dott. TEODORO FERRARIS, professore ordinario di Fitopatologia speciale nella R. Scuola Agraria media specializzata di Alba (Cuneo)

Tracheomicosi

Con questo nome si designano non poche malattie di piante erbacee e legnose causate da micelii fungini che si sviluppano nell'interno dei vasi (trachee ecc.) e che determinano effetti gravi e, spesso, l'avvizzimento e, talora, la immediata consecutiva morte dalla pianta il giorno prima vegeta e rigogliosa. Per quanto solo in questi ultimi anni le tracheomicosi siano state studiate diligentemente nei loro effetti e nelle loro cause, tuttavia non si tratta di malattie nuove: infatti già nel 1870 il *Pasquale* descriveva una malattia del pomodoro causata da una infezione micelica nei vasi areolati di detta pianta.

In Italia si occuparono in modo speciale di queste malattie il Curzi ed il Petri. Secondo quest'ultimo Autore il « *mal secco degli Agrumi* » che da alcuni anni produce danni rilevanti in Sicilia sarebbe prodotta da un fungile vivente nei vasi legnosi: il *Deuterophoma tracheiphila* Petri (1930)

Di questa malattia e del parassita che la produce parleremo diffusamente in un prossimo articolo.

I funghi che producono casi di tracheomicosi, oltre al suddetto, sono, in generale, specie dei generi *Fusarium* e *Verticillium*. Tra i *Fusarium* ricordiamo le specie: *F. vasinfectum* Atk. che attacca le piantine di Cotone, il *F. Lycopersici* Sacc. che colpisce il Pomodoro, il *F. tracheiphilum* SM. sulla *Vigna sinensis* ed il *F. niveum* Sm. su qualche Cucurbitacea.

Più comuni sono invece le tracheomicosi prodotte da specie del *G. Verticillum* su piante di varie famiglie, erbacee e legnose, come Solanacee, Rosacee, Cucurbitacee, Composite.

Il Gurzi si è occupato in modo speciale delle alternazioni prodotte dai *Verticillum*, che egli chiama anche *verticilliosi* o *tracheoverticilliosi* o *tracheomicosi verticilliare*. Nel 1925 infatti descrisse, per la prima volta in Italia, una malattia di questo tipo sul peperone e sulla melanzana, nel 1926 una simile alterazione sulla patata.

Recentemente, in una interessantissima pubblicazione (1), descrive altri casi di tracheoverticilliosi: uno sul Carciofo (*Cynara Scolymus L.*), un altro su la *Fatsia japonica*, Araliacea frequentemente coltivata a scopo ornamentale nei giardini ed ivi, se allevata in piena terra, molto soggetta alla malattia, un terzo sul Begliuomini (*Lupatiens balsamina L.*), un quarto su l'Albicocco, un quinto sul Susino ed un sesto infine sul Pomodoro.

Meritano qualche cenno le due ultime forme di tracheoverticilliosi perchè la sintematologia lascierebbe talora supporre altre cause, specialmente Batteriche.

TRACHEOVERTILLIOSI DEL SUSINO: venne osservata dal dott. Curzi in due piante di pruno nel vivaio del Consorzio antifillosserico di Casalmaggiore (Cremona), ancora giovani ma già bene sviluppate dal tronco di 20-30 cm.; di circonferenza. Una delle piante presentava tutti i sintomi di uno

(1) M. CURZI: *Intorno alle tracheomicosi e a nuovi gravi casi di verticilliosi* (Bollettino della R. Stazione di Patologia Vegetale di Roma, anno X, n. ser. 1930-VIII, pagg. 44-62 con 2 fotogr.).

stato avanzato della malattia; i rami erano in buona parte defogliati ed avevano poche foglie ingiallite, curve e flaccide; la corteccia si distaccava facilmente tanto nel tronco quanto nei rami, mostrando il cilindro legnoso in parte imbrunito. L'altra pianta presentava i sintomi iniziali della malattia, con l'appassimento delle foglie nella parte terminale delle ultime ramificazioni di una sola branca in direzione della pianta più ammalata, il che faceva pensare ad una infezione trasmessa da quest'ultima per contatto dei due sistemi radicali. Nei vasi legnosi il Curzi potè constatare la presenza del micelio di *Verticillium*.

Un altro caso di tracheomicosi del Susino il Curti potè osservare su un giovane soggetto Burbank inviato alla R. Stazione di Patologia Vegetale di Roma dalla Cattedra Ambulante di Agricoltura di Lucca. Quivi però l'infezione era limitata e la morte della pianta era stata causata da una profonda necrosi della corteccia e del legno giovane sui rami prodotta dal *Bacillus amylovorus* (Burr.) Trev. che abitualmente produce negli Stati Uniti d'America il così detto «*fire blight*» del pero, ma che Jones trovò pure sul Susino.

TRACHEOVERTICILLIOSI DEL POMODORO: il Curzi ha trovato abbastanza diffusa questa malattia nell'Emilia e specialmente in Provincia di Piacenza: all'aspetto esterno si potrebbe confondere con alcuni virosi, come l'*arricciamento* ed il *mosaico*, per quanto da queste si possa agevolmente distinguere per l'aridità del fogliame e per l'incurvamento delle foglie dovuto a mancanza d'acqua, mentre nelle *viresi* il fogliame è ricco d'acqua.

Questa tracheomicosi produce effetti che in parte assomiglia a quelli occasionati dal *Bacterium Solanacearum Sm.*, solo l'esame microscopico può servire per fare una esatta diagnosi della malattia in parola.

Detta malattia del Pomodoro venne già segnalata nell'America, in Inghilterra, in Olanda ed in Germania, in Italia venne solo riscontrata prima dal Petri nel Lazio, poi dal Curzi nel Napoletano e quindi segnalata nell'Emilia.

* * *

Il Curzi riuscì ad isolare da diversi casi di tracheoverticilliosi forme di *Verticillium* a conidiofori esili e ialini aventi sclerozi olivacee-scuri, riferibili a *V. Dahliae Kleb.*, *V. tracheiphilus* Curzi e ad altre specie.

Il Curzi è di opinione che queste malattie in Italia sieno più diffuse di quanto risulterebbe dalle segnalazioni, per il fatto che molti casi di avvizzimenti attribuiti a cause incerte o sconosciute, come morìe di ciliegi, deperimenti di albicocchi, di mandorli ecc. debbono probabilmente riferirsi a tracheomicosi.

Un sintomo diagnostico quasi infallibile di questa malattia, dice il Curzi, è nelle piante colpite, l'annerimento delle xilema ed un secondo, meno costante, è lo sviluppo di germogli alla base del fusto. Su 200 piante di Peperone ammalate il Curzi riuscì a riscontrare in ben 176 casi l'imbrunimento dello axilema con infezione micelica endotracheale di *Verticillium*.

Il secondo carattere, frequente, ma meno costante, consiste nell'emissione di germogli alla base della pianta colpita: Ciò sarebbe dovuto ad un fenomeno di reazione: la perturbazione prodotta su un ramo dell'infezione endotracheale si ripercuoterebbe nelle gemme dormienti che tentano, dando nuovi germagli, di sopperire alla deficienza dei sistema vegetativo già prima attivo ed ora compromesso dalla malattia.

In generale però questa reazione è vana: i germogli crescono deboli, rachitici, con foglie anormali, e finiscono per avvizzire, essendo poi essi stessi colpiti dal micelio endotracheale.

Nel *Verticillium tracheiphilum* l'avvizzimento del fogliame avviene solamente nei rami nei cui vasi si trova il micelio del fungillo: nel *V. albo-atrum R.* e *B.*, che colpisce la Patata, l'infezione miceliale si ha solo alla base del fusto, ma si estende anche ai tessuti parenchimatici, così che l'avvizzimento avviene anche nella parte superiore per quanto non direttamente invasa dal parassita.

Come agisca il micelio del fungillo nei vasi non è facile accertare: alcuni credono che la sua azione sia meccanica, cioè produca un fenomeno di trambosi (occlusione di vasi per azione dello stesso micelio o per sviluppo di tilli o di sostanze gommose segregate dalla pianta per reazione), altri invece attribuiscono l'avvizzimento delle foglie ad una intossicazione dei tessuti per sviluppo di tossine segregate dal fungo e diuse a distanza, comunque è certo che, risiedendo la causa della malattia nei vasi, questi rallentano e sospendono la loro funzione di condurre l'acqua nelle parti superiori della pianta e del ramo, da ciò la diminuzione di turgore, l'avvizzimento rapido per traspirazione non compensata da un adeguato ricambio acqueo.

T. FERRARIS.

NOTIZIE FITOPATOLOGICHE (1)

ERPETE FURFURACEA DELLE PERE: si tratta di una alterazione dei frutti di pere, specialmente delle var. *Passa Crassana, Bergametta d'Esperen, Decana d'inverno, Butirra d'Hardenpont* riscontrata dal Voglino nel 1927 sia ancora attaccati alla pianta che in magazzino. I frutti intaccati presentano punteggiature e chiazze rotonde, brune a guisa di croste indurrite, sugherose che deturpano l'epicarpio e che talora si screpolano radialmente, ma molto superficialmente e non così profondamente come nella ben nota ticchiolatura.

Produzioni suberose-furfuracee del tipo di quelle osservate dal Voglino vennero già descritte fin dal 1902 da Mac-Alpine su frutti a nòcciolo nell'Austria e da R. Farneti nel 1905 sui frutti di pero e da quest'ultimo attribuito al *Machosporium Sydowianum n. sp.*

Il fungo osservato dal Voglino sui frutti di pere sarebbe invece identico al *Macrosporium epicarpium Mc. Alp.* descritto sui frutti a nocciolo maturi nel Sud Australia, cui si dovrebbe riferire, non essendoci differenze sostanziali, la specie descritta come nuova del Farneti.

Il Voglino riuscì a riprodurre artificialmente la malattia con infezioni artificiali del fungillo.

La malattia, per quanto sia presa in poca considerazione dai frutticoltori, merita di essere segnalata perchè può contribuire a far deprezzare i frutti di pere specialmente adibiti per la consumazione invernale.

LE MACCHIE FOGLIARI DEL CICLAMINO: il Ciclamino a grandi fiori (*Cyclamen persicum*) largamente coltivate nelle serre per la magnifica fioritura invernale, va soggetto spesso a seccume fogliare per sviluppo di chiazze specialmente localizzate presso il margine, di color bruno, in seguito distintamente zonate, che poi si perfórano o fendono.

Su dette macchie si sviluppano poi i minuscoli picnidi del fungillo: *Phyllosticta Cyclaminis Brun.* già segnalato su detta matrice nel 1907 dal Koek in Austria e riscontrato più volte dal Voglino e dalla Dott. Bongini nelle coltivazioni a Ciclamino della Persia del Verbano e dei dintorni di Torino. La Dott. Bongini dell'Osservatorio Fitopatologico di Torino riuscì a riprodurre la malattia con semina di spore ottenute dal fungo allevato in coltura pura, su foglie di Ciclamino perfettamente sane: riuscendo così a provare l'attitudine patogena del fungillo. Di questo potè anche rintracciare la probabile forma ascofora su foglie già colpite dalla forma *Phyllosticta* nell'inverno ed osservate in primavera riferibile ad un Pirenomicete del g. *Didymella* che l'A designa come *D. Ciclaminis n. sp.* e di cui si riserva, in successivo studio, osservare la germinazione delle ascospore ed accertare, possibilmente, la germinazione delle ascospore ed accertare, possibilmente la sua relazione metagenetica con la suindicata sp. di *Phyllosticta*.

T. F.

---

(1) Dal Bollettino del Laboratorio Sperimentale di Fitopatologia di Torino, n. 3, giugno 1930, pagg. 1-9.

Cure alle piante in settembre

NEL Campo. — E' questo il periodo in cui la terra riarsa dalla canicola incomincia a godere il beneficio delle prime piogge autunnali, che permettono la lavorazione profonda preparatoria alla semina del frumento. Per accrescere nel venturo anno il rendimento unitario dei terreni a cultura granaria, condizione fondamentale al raggiungimento di nuove vittorie nella battaglia del grano, insieme all'applicazione dei mezzi tecnici già dimostrati efficaci n questi ultimi anni, non bisogna dimenticare la difesa della nuova semina dai nemici animali, in cui opera insidiosa non è evitabile altro che con misure preventive indispensabili. Il periodo appunto della preparazione del terreno è quello che più si presta ad eliminare molti insetti nocivi.

Nella decorsa annata le larve di *Zabro gobbo hanno* in alcune regioni del Piemonte causato una disastrosa distruzione di piantine e persino l'annullamento del raccolto, senza che l'agricoltore abbia potuto intervenire con mezzi difensivi. Orbene è questo il momento di intervenire a salvaguardia della prossima semina, con i nuovi germogli delle gramigne sono visibili in questo mese gli adulti di *Zabro* (coleotteri di 15 mm. di color nero-pece, lucenti sul dorso e bruno-rossigni sul ventre) mentre pascono le nuove foglioline di graminacee spontanee. In autunno (fine d'ottobre) essi deporrebbero le uova alla base di queste piante o di quelle di frumento, ove è già germogliato, di guisa che tra novembre e dicembre ne sono già schiuse le larve divoratrici. L'agricoltore proceda ora con zelo e pazienza alla raccolta di questi coleotteri per evitare così la deposizione delle uova nel campo, e pensi che, se l'operazione è ripetuta con costanza ed estesa, può valere a salvare i nuovi seminati da uno fra gli insetti che più riesce a decimare la produzione granaria.

Nel rimuovere la terra durante i lavori di preparazione, verranno in superficie anche le larve bruno-castane a pelle durissima (ferretti) dagli *Elateridi* (*Agriotes lineatus*) così nocive ai cereali ed alle piante ortensi, oppure quelle più grosse grigiastre della *Nottua* (*Agrotis segetum*) od anche quelle biancogialliccie di *Maggiolino* (*elolontha vulgaris*): tutte dovranno essere distrutte o sfruttando l'azione del pollame o con la raccolta diretta. Ogni insetto di meno siginifica qualche pianta di più nel campo di grano.

Le bietole da foraggio o da zucchero che presentassero incipiente marcescenza (*Selerotinia, Thyphula*), è bene sieno utilizzate subito, perchè lasciarle sul campo vuol dire facilitare al formazione e la conservazione dei corpiccioli duri, neri (sclerozi) atti a diffondere il male nell'annata successiva.

Per le infestazioni del gorgoglione nero sulle bietole sono necessarie le irrorazioni con estratto di Tabacco e sapone all'1,5 % di ciascuna sostanza, cercando di bagnare anche la pagina inferiore delle foglie, che ricetta un gran numero di questi insetti.

NELLA VIGNA E NEL FRUTTETO. — Non essendovi più necessità ormai di somministrare alle viti trattamenti anticrittogamici ed insetticidi, dedichi il viticultore quel tempo alla ricerca nei grappoli degli acini lesi dalle larve di tignole (*Polychrosis* e *Conchylis*) contenenti ancora l'insetto, il quale presto abbandonerà il frutto per nascondersi in luoghi oscuri e riparati ad incrisalidare. A scopo di raccogliere anche queste crisalidi, si inizierà verso la fine del mese l'applicazione attorno a ceppi di fasce catturatrici, consistenti in striscie di qualsiasi stoffa avvolte a più giri in diversi punti del legno.

Lo stesso si faccia nel frutteto per la *Carpocapsa pomonella,* utilizzando subito i frutti bacati dalla larva e così quelli con le tacche di marcescenza o mummificati.

In molte località del Piemonte, specialmente nelle provincie di Vercelli e di Cuneo si sono risentiti nei vigneti i danni della Carruga o Melolonta della vite (*Anomala ritis*), coleottero detto così perchè ricorda morfologicamente ed in piccolo il maggiolino ma è di color verde lucente o bluastro. Ora esso ha già deposto le uova al piede delle viti e già ne son nate le larve che divorano le radici sino all'autunno inoltrato, quando cioè scendono alla profondità di 50 cm. per svernare. Una lavorazione fatta ora al piede dei ceppi permette di rintracciarle e di distruggerle.

NELL'ULIVETO. — Un altro trattamento cuprico completerà la lotta preventiva contro l'Occhio di pavone (*Cycloconium oelagonum*). Si continuino le irrorazioni insetticide contro i coccidi. I frutti colpiti dalla Tignola dell'olivo (*Prays oleaellus*) si facciano cadere scuotendo leggermente la pianta e si distruggano.

NELL'ORTO. — Si eseguisca sulle solanacee qualche altra irrorazione con poltiglia bordolese all'1 % (per 100 kg. di crusca occorono 80 litri di soluzione). Le insalate, i peperoni e altre piante colpite da marcescenza al colletto possono curarsi con spargimento di polvere Caffaro mista alla terra circostante alla pianta.

NEL GIARDINO. — Conviene ancora fare trattamenti difensivi contro il Tetranico mediante polverizzazioni di zolfo e calce in parti uguali, sulla pagina fogliare inferiore, nelle prime ore del mattino.

E' necessario solforare le rose contro il *mal bianco,* togliere e bruciare le foglie colpite da ruggine. Poichè nella primavera decorsa sono stati apportati dalle larve d'un imenottero, il *Poecilosoma candidatum,* le quali, minando i germogli, li fanno dissecare, sarebbe bene lavorare un po' profondamente la terra prossima ai rosai nella quale trovasi ora incrisalidato il detto insetto.

OCCHIO DI PAVONE. — E' la caratteristica malattia fungina (*Cycloconium oleaginum*), che suole colpire per lo più in autunno le foglie d'olivo, cospargendole di chiazze circolari grigiastre, circondate d'un alone decolorato giallastro, oppure, in stadio più avanzato, di chiazze essiccate al centro, con alone bruno o giallo, circondato d'una zona verde e d'un anello nerastro esternamente giallo, colorazioni che richiamano le sfumature concentriche delle penne di pavone. Talora, ma più raramente, ne sono colpiti anche i frutti prossimi a maturare che così chiazzati finiscono coll'essiccare e cadere.

Pur restando limitato alle sole foglie, il micete parassita determina, con la caduta di esse, una riduzione sensibile della chioma, impedisce l'assimilazione, con spossamento della pianta, che cerca intanto di supplire mediante emissione di nuove foglie, e tutto questo va a ripercuotersi egualmente sulla fruttificazione e sulla prossima fioritura.

Insieme ad una buona potatura che miri ad evitare l'eccesso di fogliame e ad una razionale concimazione, senza esagerare nelle somministrazioni organiche, debbonsi eseguire nell'annata trattamenti anticrittogamici ben distribuiti, fra cui anche uno all'inizio di settembre, dopo averne già eseguiti altri dopo la fioritura e verso la metà d'agosto.

Ottima è la poltiglia bordolese, ma preferibile, in caso di presenza di cocciniglia e di fumaggine, è la seguente miscela: sapone molle (kg. 1) sciolto in dieci litri d'acqua calda, petrolio (kg. 4) versato lentamente ed emulsionato con la soluzione di sapone, solfato di rame (kg. 1 sciolto in altri dieci litri di acqua) nella quantità necessaria per arrivare a 100 litri (nel nostro esempio 80 litri).

Dott. VIRGINIA BONGINI.

LA SITUAZIONE DEI VIGNETI IN FRANCIA. — I vigneti del Bordelais che hanno sofferto delle malattie non sembra che questo anno daranno un raccolto abbondante. Nello Charete i vigneti hanno sofferto per la peronospora.

Nella Loir-et-Cher le malattie, aggravate dal cattivo tempo, hanno prodotto serii danni ai vigneti.

Però, in complesso la situazione non si presenta male.

ECHI DI CRONACA AGRARIA

LA PROROGA DELLE RIDUZIONI PER IL TRASPORTO DEL RISO E DEL VINO. — Con decreti ministeriali pubblicati oggi sulla « Gazzetta Ufficiale » si stabilisce: 1) La validità delle riduzioni di tariffa a favore del riso di produzione nazionale stabilite dal decreto in data 22 aprile 1930, è prorogata al 31 dicembre 1930. Il minore introito derivante dalle riduzioni sarà iscritto nel bilancio delle Ferrovie dello Stato, e al passivo fra le spese accessorie estranee all'azienda ferroviaria. 2) La validità delle riduzioni di tariffe a favore dei vini nazionali, stabilite dal decreto in data 16 aprile 1930, è prorogata al 31 dicembre '930. Il minore introito derivante dalle riduzioni sarà iscritto nel bilancio delle Ferrovie dello Stato all'attivo fra i prodotti del traffico e al passivo fra le spese accessorie estranee all'azienda ferroviaria.

LA MOSTRA AGRICOLA INDUSTRIALE DI VERCELLI. — L'Esposizione agricola industriale che la Federazione provinciale Combattenti si appresta a realizzare a Vercelli dal 7 settembre al 12 ottobre, ha assicurato il più largo successo. La Mostra dell'agricoltura sarà una completa rassegna di quanto di più moderno e perfetto è stato creato in Italia e all'estero, e particolare interessamento desteranno le trapiantatrici meccaniche per riso e per altri cereali. Nel campo industriale, l'Esposizion primeggerà con la Mostra nazionale dell'industria laniera, la quale porrà in rilievo tutte le attività inerenti a tale importante branca. Anche la Mostra delle industrie varie farà conoscere la fattiva laboriosità della gente della provincia di Vercelli. Interessanti saranno pure le mostre di Casa Savoia, dei cimeli di guerra e d'arte provinciale.

SOMMINISTRAZIONE VINO A LAVORATORI E TASSA CONSUMO. — Poichè alcune Amministrazioni daziarie richiedevano agli agricoltori che trasportano vino da un Comune all'altro, in esenzione da imposta sul consumo, per somministrarlo ai braccianti e coloni addetti a lavori agricoli nei loro fondi, un deposito cauzionale, rifiutandosi in caso diverso di rilasciare la bolletta d'accompagnamento, il Ministero delle Finanze ha ritenuto opportuno chiarire che a norma di quanto è detto nella circolare 22 maggio 1930, n. 8652, *tale deposito cauzionale non deve in massima essere richiesto*. Gli agricoltori quindi che debbono eseguire trasporto di vini allo scopo sopra detto non hanno nessun altro obbligo all'infuori di quella di chiedere tempestivamente la bolletta di accompagnamento.

MOSTRA A PREMIO DEGLI OLII D'OLIVA DEL MEZZOGIORNO — Questa mostra interessantissima, che vuole essere una prima rassegna degli olii d'oliva dell'Italia Meridionale, estesa per la grande affinità delle pratiche culturali e commerciali anche alle provincie del Lazio, Abbruzzo e Molise, e delle isole, è stata accolta con viva simpatia dagli agricoltori, e già numerose pervengono al Consorzio provinciale olivicoltori di Bari, che sotto gli auspici della Società Nazionale degli Olivicoltori organizza la Mostra, le domande di ammissione. Premi vistosissimi in medaglie sono stati offerti dal Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, dalla Confederazione degli agricoltori, dalla Società Nazionale degli olivicoltori, dal Consorzio provinciale olivicoltori di Bari e da molti Consigli provinciali dell'economia, Federazioni agricole, Cattedre ambulanti, ed Enti interessati allo sviluppo ed al perfezionamento dell'industria olearia. A cura del Consorzio organizzatore, funzionerà pure un banco di vendita di latte da 1 2 litri e bottigliette Littorio da gr. 200 e 450, cedute a prezzo di vera reclame, che serviranno a fare conoscere, specie ai settentrionali ed agli stranieri che si prevedono numerosi alla Fiera, la bontà dell'olio puro d'oliva, prodotto tradizionale della agricoltura italiana. Il programma della Mostra e le schede di partecipazione, da qualche giorno largamente distribuite possono richiedersi al Consorzio Provinciale Olivicoltori - via Roberto da Bari, 120 - Bari.

LA TASSA SCAMBIO NON E' DOVUTA DAI PASTORI. — Molti pastori furono imputati d'infrazione agli articoli 1, 3, 18, 40, 42 della legge 30-12-1923, n. 3273, per aver venduto lana grezza, prodotto dei loro armenti, senza rilasciare fatture bollate agli effetti della tassa di scambio. Dinanzi al Tribunale di Foggia 3ª Sezione, sono state discusse due cause a carico di pastori, imputati d'infrazione alla legge in parola. Il difensore, agli imputati, ha dimostrato che il fatto addebitato ai suoi difesi non costituisce reato, non potendosi essi considerare nè commercianti nè industriali. Il Tribunale ha asolto entrambi gli imputati, ritenendo che il fatto non costituisce reato. La sentenza, attesa dalla classe degli armentari, è stata da tutti accolta con viva soddisfazione.

Fra Riviste e Giornali

SOLFURO DI ZINCO UCCISORE DEI GRILLI E GRILLOTALPE. — A complemento dei consigli che spesso diamo agli agricoltori nella lotta contro i grilli e le grillotalpe, insetti molto dannosi agli orti e alle colture varie in pieno campo, non sarà male riportare su queste colonne il metodo di lotta applicato dall'illustre Prof. Ettore Malenotti, Direttore del R. Osservatorio Fitopatologico di Verona.

Si tratta di adoperare un noto veleno — il *fosforo di zinco* — in dose variabile a seconda dell'insetto o animale che si vuol combattere. Si versa sopra della risina di scarto o del granoturco rotto in pezzetti grossolani (non macinato) previamente rammolliti in acqua fredda, il 5 per cento di fosfuro di zinco per la lotta contro le grillotalpe, il 3 per cento per i grilli neri e l'1-2 per cento per le arvicole.

Vogliamo sperare che gli agricoltori della Marca Trevigiana useranno maggiormente tale insetticida, tanto più che il metodo indicato dà, in pratica, degli ottimi risultati.

(*Gazzetta del Contadino*).

CONTRO L'ELATERIO DEL FRUMENTO. — Il signor Ambrogio Pasini di Abbiategrasso, ben noto per il suo amore all'industria dei campi, pubblica su *La Sveglia Abbiatense* la seguente nota, che pubblichiamo volontieri, anche perchè il metodo di lotta da lui suggerito è tanto semplice, che val la pena di provarlo:

« Coi forti calori ed il bisogno d'irrigazione dei campi a granoturco ai quali deve seguire il frumento, riesce facile ed opportuno incominciare la distruzione degli insetti, delle larve e di tutti i parassiti che infestano il terreno.

« Basta a tale scopo immettere nelle bocche, contemporaneamente al momento dell'irrigazione del campo, il colaticcio di stalla nella proporzione di un metro cubo alla pertica, ottenendo due scopi: rigogliosità del granoturco e completa distruzione degli insetti.

« La praticità del metodo, la sua facilità, la nessuna spesa ed il sicuro effetto della miscela tossico-concimante, non lasceranno incerti gli agricoltori a provarne l'applicazione.

(*Bollettino dell'Agricoltura*).

PER AVERE LA SEMENTE DI COCOMERO, POPONE, ZUCCA. — Si tolgono i semi a maturazione completa dei frutti, scegliendo quelli alla base della pianta che maturano per primi.

Si liberano da qualunque residuo di polpa, si lavano in acqua e si fanno asciugare all'ombra, in luogo fresco, ventilato. Si raccolgono poi in sacchetti di carta o di garza e si conservano appesi al soffitto della cucina, o di altro locale sano, asciutto, riparato. Questi semi, se tolti da frutti perfettamente maturi, asciugati perfettamente, proietti dalle muffe, mantengono la facoltà germinativa per qualche anno.

(*Corriere del Villaggio*).

UTILIZZATE I GUSCI D'UOVA. — Anche i gusci d'uova sono utili. Essendo formati prevalentemente da calce, si possono utilizzare, dopo polverizzati, aggiungendoli ai pastoni all'alimentazione dei polli, dei giovani maiali, e dei viteli.

Di calce le galline ne impiegano un bel poco, perchè ogni uovo ne richiede 4-6 grammi, ed esse vi provvedono beccando sassolini; i polli in via di crescita hanno bisogno di calce per i tessuti loro e specialmente per le ossa e così tutti i giovani animali.

La calce dei gusci d'uova è quindi particolarmente adatta come alimento aggiunto alla razione e ci sono degli allevatori che se ne procurano le volute quantità presso le trattorie, le pasticcerie, che si sbarazzano volentieri di un materiale per loro del tutto inutile.

LA POCA DURATA DEL FILO DI FERRO. — Il filo di ferro zincato teso per il sostegno delle viti ha breve durata, che non è dovuta, come molti credono, ad una cattiva zincatura. Invece il fatto dipende dall'azione dei sali di rame che si distribuiscono abbondantemente sulle viti. Il sale di rame corrode lo zinco, ed il ferro, messo a nudo, arrugginisce e poi si spezza.

Rimedio? Sarebbe utile spalmare il filo di ferro con catrame, pratica assai semplice, perchè basterebbe immergere le matasse in un mastello con catrame liquido e lasciarle poi asciugare prima di impiegarle.

(*Contadini della Marca Trevisana*).

RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE

(*Compilata da « donna Luisa »*).

La cura dell'uva

L'uva, in quanto contiene sali minerali, giova a stimolare la funzionalità del rene e quella di fegato. Ricca di vitamine (che passano nel vino) contribuisce a migliorare l'intimo chimismo dei tessuti. In conclusione: alimento digeribilissimo, stimolatore delle ossidazioni organiche in virtù delle sue vitamine e del suo zucchero, diuretico per i suoi sali, regolatore delle funzioni intestinali, l'uva può essere il fattore di una cura depurativa dell'organismo, propizia per gli artritici ed i dispeptici, gli obesi, i sofferenti di fegato e di rene.

Cocomeri e meloni

Stagione di gran consumo dei comomeri e meloni. La rivista « Botanica » dà qualche informazione sull'origine e l'uso di questi gustosi e succolenti frutti. Il melone è originato dell'Asia, ma fu introdotto in Europa da tempi remotissimi dai navigatori ellenici. Già Plinio, il naturalista ci informa che presso i romani i poponi ebbero subito gran voga; i primi però servirono solo per le tavole imperiali. Tiberio voleva averne in tutte le stagioni quindi venivano coltivati per lui sotto i più differenti climi dell'immenso Impero. In Francia e nell'Europa centrale non giunsero che verso il diciassettesimo secolo, come vera e propria coltivazione razionale. Il giardiniere di Luigi XIII, Claude Mollet, ha lasciato un bel trattato sulla coltivazione dei meloni e anche sul modo di mangiarli, Luigi XV spese un vero patrimonio per fare una grande meloniera a Choisy-Roi, e vi mise alla direzione un botanico addirittura, il Gondin. Furono appunto i Re francesi che, facendo dono dei loro magnifici poponi alle varie corti europee, ne diffusero l'uso e la coltivazione.

Una mucca che dà 15.897 litri di latte all'anno

Quando si pensi che nel nostro Piemonte la produzione media giornaliera di latte per ogni vacca non supera di molto 6 litri, acquisterà sapore di straodinaria novità la notizia che nella provincia ungherese di Tolma è stato accertato da controlli ufficiali che la mucca « Ruca 100 » di proprietà del signor Federico Dory, produce annualmente 15.897 litri di latte, con una media giornaliera di oltre litri 43,50. In Italia finora la maggior produzione di latte era stata ottenuta da vacche di razza emiliana con una media giornaliera di 37 litri. Sono queste certamente eccezioni, ma dimostrano come i nostri allevatori siano ancora molto lontani del massimo rendimento.

FIOR DI PENSIERI

— Le eleganti foggie della moda non sono segni di corruzione, come non sono segno di virtù i cenci della rozzezza.
M. Gioia.

— La falsa modestia è la più decente di tutte le menzogne.
La Bruyère.

— Il mondo è una lega di birbanti contro gli uomini dabbene e di vili contro i generosi.
Leopardi.

— E' buono aprir qualche volta le tombe per intrattenerci un po' coi morti.
Napoleone I sulla tomba di Gustavo Adolfo.

Le ricette utili

PER CONSERVARSI LA CARNAGIONE FRESCA. — Le signore inglesi usano tuffare la faccia tutte le mattine prima in una catinella di acqua calda, poi subito dopo in una di fredda profumata di lavanda. Quindi, asciugatesi, si aspergono con un po' di polvere di riso.

CONTRO LE RUGHE. — Si fanno bollire 70 gr. d'orzo perlato in 250 gr. di acqua fino a perfetta cottura. Si passa attraverso un pannolino fino e si aggiungono alcune gocce di balsamo della Mecca. Si mette in una bottiglia e si agita fino a completa soluzione del balsamo. Bisogna lavarsi regolarmente con quest'acqua, che, mentre farà scomparire le rughe, ha un buon cosmetico per la pelle.

ZI' PAOLO.

La sfinge a premio

Un provetto agricoltore, nostro antico e fedele abbonato ci manda questo quesito, che riguarda un prosciugamento di terreni da lui e da suo fratello eseguito:

« Ho prosciugato un appezzamento in Valle Borella, estraendo 600.000 litri d'acqua, con quattro pompe a vapore. La prima macchina ha estratti litri 25.000 meno della seconda; la seconda litri 36.000 meno della terza; e la terza ne ha estratti 39.000 meno della quarta. Quanti litri ha estratto ciascuna macchina? ».

Fra coloro che ci manderanno la soluzione esatta del quesito, entro il 12 settembre (da spedirsi per cartolina doppia a Corio Canavese - Torino) sorteggeremo questi premi: Tre bei romanzi recentissimi della Casa Paravia e due abbonamenti annui alla *Rivista Agricola,* da intestarsi *gratis* a chi ci indicherà il sorteggiato.

* * *

Soluzione del *Quesito* pubblicato nel precedente fascicolo: Quel numero (il cui triplo diminuito di 4 resta uguale a sè stesso più 6) è *cinque.*

Ci mandarono in tempo la soluzione esatta: Carlo Bianciflori — Dott. Gigi Morra — Emma Galeni — Giovanni Corti — Avv. Eligio Rossini — Maria Luisa Nenni — Roberto Gristini — Avv. Angelo Pieri — Giselda Ravizzani — Romolo Pomba — Eyigio De Stefani — Carla e Carletto Gori — Tix — Umberto Fontana, Studente in Agraria — Gino Sgaravatti — Lisa Cavalieri — Sac. Berroni Don Marco — Renzo Torre — Maria Gianferri — Celeste Ceneva — Angiolina Bormioli — Ettore Corucci — Gina Carpenè — Dott. Arturo Portis — Adriana Di Calisto — Alfonso Marietti, Milano — Giuseppe Risso.

La sorte ha favorito: Eligio Destefani — Carla e Carletto Gori e Dott. Gigi Morra. Il 1° ed il 3° sono pregati di farci conoscere a chi dobbiamo spedire gratis la *Rivista Agricola* per un anno.

LA SFINGE.

PER FINIRE

Ernesto: — Babbo perchè dici che la penna è più potente della spada?

Il babbo: — Perchè con la spada non si possono firmare cambiali.

* * *

Perchè fate la cinta al cimitero, dal momento che quelli di dentro non possono uscire, e quelli che sono di fuori non vogliono entrarci?

* * *

Mario: — I pesci devono essere molto coraggiosi, non è vero?

— Perchè?

Ugo: — Oh bella! Perchè hanno sangue freddo!

* * *

Maestro: — Ragazzo, perchè parli con un fil di voce?

Alunno: — Non è un filo, signor maestro, è spaghetto.

* * *

Berta, come si è comportato mio marito durante la mia assenza? Prendeva tutti i pasti a casa?

— Sì, signora, soltanto al caffè della mattina è mancato qualche volta.

LO SPIGOLATORE.

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*
Vice Direttori: Dr. GUIDO CORTINA e Avv. F. V. CORTINA

Roma — Soc. An. Tip. Luzzatti — Via Fabio Massimo, 53